

Bruksela, 23 lipca 2026 r.
(OR. en)

12164/26
ADD 1

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

PISMO PRZEWODNIE

Od:	Komisja Europejska
Data otrzymania:	22 lipca 2026 r.
Do:	Sekretariat Generalny Rady
Nr dok. Kom.:	D114902/02 annexes
Dotyczy:	ZAŁĄCZNIKI do ROZPORZĄDZENIA KOMISJI zmieniającego załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do stosowania kurdlanu

Delegacje otrzymują w załączeniu dokument D114902/02 annexes.

Załącznik: D114902/02 annexes



KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia **XXX** r.
PLAN/2025/2946 ANNEX
[POOL/E2/2025/2946/2946 EN
ANNEX.docx] D114902/02
[...](2026) **XXX** draft

ANNEXES 1 to 2

ZAŁĄCZNIKI

do

ROZPORZĄDZENIA KOMISJI

**zmieniającego załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE)
nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu
do stosowania kurdlanu**

ZAŁĄCZNIK I

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w części B pkt 3 „Dodatki inne niż barwniki i substancje słodzące” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 423 Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym dodaje się pozycję w brzmieniu:

”

E 424	Kurdlan
-------	---------

”;

- 2) w części E wprowadza się następujące zmiany:

- a) w kategorii 01.7.5 (Sery topione) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	40 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- b) w kategorii 02.2.2 (Pozostałe emulsje tłuszczowe i olejowe, w tym tłuszcze do smarowania w rozumieniu rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007, i emulsje ciekłe) po pozycji E 405 Alginian glikolu propylenowego dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- c) w kategorii 03 (Lody spożywcze) po pozycji E 405 Alginian glikolu propylenowego dodaje się pozycję E424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- d) w kategorii 04.2.1 (Owoce i warzywa suszone) przed pozycją E 907 Uwodorniony poli-1-deken dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	50 000		Nie może być stosowany do produkcji odwodnionej żywności, przeznaczonej do
--	-------	---------	--------	--	--

					uwodnienia w trakcie spożywania
--	--	--	--	--	---------------------------------

”;

- e) W kategorii 04.2.2 (Owoce i warzywa w occie, oleju lub solance) przed pozycją E 579 Glukonian żelazawy dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- f) w kategorii 04.2.3 (Owoce i warzywa w puszkach lub w słoikach) po pozycji E 415 Guma ksantanowa dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	50 000		Tylko jadalne kasztany w zalewie
--	-------	---------	--------	--	----------------------------------

”;

- g) w kategorii 04.2.4.1 (Przetwory owocowe i warzywne, z wyłączeniem owoców w wodnym roztworze cukru, poddanych obróbce cieplnej) po pozycji E 405 Alginian glikolu propylenowego dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- h) w kategorii 04.2.5.3 (Inne podobne owocowe lub warzywne produkty do smarowania) po pozycji E 418 Guma gellan dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	10 000	(32)	
--	-------	---------	--------	------	--

”;

- i) w kategorii 04.2.5.4 (Masła orzechowe i produkty do smarowania z orzechów) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- j) w kategorii 04.2.6 (Przetworzone produkty z ziemniaków) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- k) w kategorii 05.1 (Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE) po pozycji E 422 Glicerol (gliceryna) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	30 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- l) w kategorii 05.2 (Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech) po pozycji E 405 Alginian glikolu propylenowego dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	50 000		Nie może być stosowany w żelowych minikubeczkach zdefiniowanych do celów niniejszego rozporządzenia jako wyroby cukiernicze żelowe o zwartej konsystencji, zawarte w półsztywnych minikubeczkach lub minikapsułkach, przeznaczone do spożycia pojedynczym kęsem przez wywarcie nacisku na minikubeczek lub minikapsułkę, aby ich zawartość znalazła się w jamie ustnej; Nie może być stosowany do produkcji odwodnionej
--	-------	---------	--------	--	---

					żywności, przeznaczonej do uwodnienia w trakcie spożywania
--	--	--	--	--	---

”;

- m) w kategorii 05.3 (Guma do żucia) po pozycji E 416 Guma Karaya dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	10 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- n) w kategorii 05.4 (Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4) po pozycji E 423 Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	5 000		
--	-------	---------	-------	--	--

”;

- o) w kategorii 06.3 (Śniadaniowe przetwory zbożowe) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- p) w kategorii 06.4.2 (Suchy makaron) po pozycji Grupa I Dodatki dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	20 000		Tylko makarony bezglutenowe (jako żywność produkowana specjalnie w celu zmniejszenia zawartości glutenu w składnikach zawierających gluten lub zastąpienia składników zawierających gluten)
--	-------	---------	--------	--	--

					oraz makarony przeznaczone do diet niskobiałkowych
--	--	--	--	--	--

”;

- q) w kategorii 06.4.4 (Gnocchi ziemniaczane) po pozycji E 330 Kwas cytrynowy dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	20 000		Z wyjątkiem świeżych, chłodzonych gnocchi ziemniaczanych
--	-------	---------	--------	--	---

”;

- r) w kategorii 06.4.5 (Nadzienia do makaronów nadziewanych (pierożków ravioli i produktów podobnych) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- s) w kategorii 06.5 (Makarony typu noodle) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan:

”

	E 424	Kurdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- t) w kategorii 06.6 (Ciasto o luźnej konsystencji) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	5 000		
--	-------	---------	-------	--	--

”;

- u) w kategorii 07.1 (Chleb i bułki) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	20 000		Z wyjątkiem
--	-------	---------	--------	--	-------------

				produktów wymienionych w punktach 7.1.1 i 7.1.2
--	--	--	--	---

”;

- v) w kategorii 07.2 (Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- w) w kategorii 08.2 (Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004) po pozycji E 415 Guma ksantanowa dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	20 000		Tylko surowe wyroby mięsne poddane obróbce cieplnej przed spożyciem, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne poddane obróbce cieplnej przed spożyciem, które składają się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros i souvlaki</i>
--	-------	---------	--------	--	--

”;

- x) w kategorii 08.3.2 (Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej) przed pozycją E 427 Guma kasja dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	20 000		Z wyjątkiem <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
--	-------	---------	--------	--	--

”;

aa) w kategorii 08.3.3 (Osłonki i powłoki oraz dekoracje mięsa) po pozycji E 339 Fosforany sodu dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

bb) w kategorii 09.2 (Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki) przed pozycją E 450 Difosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

cc) w kategorii 10.2 (Przetworzone jaja i produkty jajeczne) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

dd) w kategorii 12.4 (Musztarda) przed pozycją E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

ee) w kategorii 12.5 (Zupy i buliony) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	10 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

ff) w kategorii 12.6 (Sosy) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

gg) w kategorii 12.7 (Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa) po pozycji E 334–337 i E 354 Kwas winowy – winiany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

hh) w kategorii 12.9 (Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	80 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

ii) w kategorii 15.1 (Przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki lub skrobi) po pozycji E 416 Guma karaya dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	10 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”;

jj) w kategorii 16 (Desery z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1, 3 i 4) po pozycji E 416 Guma Karaya dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

”

	E 424	Kurdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

”.

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 423 GUMA ARABSKA MODYFIKOWANA KWASEM OKTENYLO-BURSZTYNOWYM dodaje się pozycję w brzmieniu:

”

E 424 KURDLAN	
Nazwy synonimowe	(1→3)-β-D-glukan
Definicja	Kurdlan jest polisacharydem o dużej masie cząsteczkowej, składającym się z jednostek glukozy połączonych wiązaniem β-1,3, wytwarzanym w drodze fermentacji czystej kultury z niepatogennego i nietoksycznego <i>Rhizobium radiobacter</i> biowar 1 szczep NTK-u. Kurdlan składa się z reszt glukozowych połączonych wiązaniami β-(1,3) i ma nietypową właściwość tworzenia elastycznego żelu po ogrzaniu w zawiesinie wodnej. Surowy kurdlan oczyszcza się w kilku etapach, które obejmują rozpuszczanie w zasadach i krystalizację w metanolu. Skrystalizowany roztwór poddaje się etapom oczyszczania, tj. odwirowaniu, przemywaniu i ponownemu odwirowaniu. Następnie produkt jest suszony, mielony i przesiewany w celu uzyskania produktu końcowego.
Nr CAS	54724-00-4
Wzór chemiczny	$H \cdot (C_6H_{10}O_5)_n \cdot OH$
Średnia masa cząsteczkowa	Nie mniej niż $1,4 \times 10^6$ Da
Oznaczenie zawartości (w przeliczeniu na bezwodną glukozę)	Nie mniej niż 80 %
Opis	Bezwonny lub prawie bezwonny proszek o barwie białej lub prawie białej
Identyfikacja	
Rozpuszczalność	Nierozpuszczalny w wodzie i etanolu.
Rozpuszczalność w zasadach	Wynik dodatni Sporządzić zawiesinę 0,2 g próbki w 5 ml wody, dodać 1 ml 3-normalnego roztworu wodorotlenku sodu i wstrząsnąć. Próbkę rozpuszcza się.
Tworzenie się żelu	Ogrzewać 2 % zawiesinę wodną próbki we wrzącej łaźni wodnej przez

	10 minut i schłodzić. Tworzy się zwarty żel.
Tworzenie się osadu przy pomocy winianu miedzi	Wynik dodatni
pH	Między 6,0 a 7,5 (1 % zawiesina wodna)
Moc żelu	Nie mniej niż 600 g/cm ²
Czystość	
Strata po suszeniu	Nie więcej niż 10 %
Pozostałości po prażeniu	Nie więcej niż 6 %
Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 6 %
Azot	Nie więcej niż 0,3 %
Arsen	Nie więcej niż 0,05 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 0,2 mg/kg
Metanol	Nie więcej niż 10 mg/kg
Kryteria mikrobiologiczne	
Ogólna liczba drobnoustrojów	Nie więcej niż 1 000 jtk/g
Bakterie z grupy coli	Nieobecne w 1 g
<i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 1 g

”.